

šajo 40 kron 90 vinarjev, morate mi znesek 90 v, potem za to, da sem denar na pošti vzdignil 86 v in za to pismo 1 K 36 v, toraj skupaj 3 K 12 v takoj vposlati. Pričakujoč, da mi to malenkost takoj poplačate, bilježim z odličnim spoštovanjem — Dr. Brejc l. r.“ Za 90 vinarjev napravil je poštenjak Brejc svoji stranki kar na mah 2 K 22 vinarjev stroškov. Navadni ljudje se veselijo, ako dobe poslan denar, ljudski „osrečevalec“ Brejc pa računa za vzdignjenje denarja 86 vinarjev. No, Korošci si bodo gotovo zapomnili dobrega — računarja dohtarja Brejca. Kaj ne gospod Brejc, — „Svoji k svojim?“

Gospodarske stvari.

Med vrenjem naj bo klet dovolj topla. — Letos pritoževalo se nam je mnogo vinogradnikov, da se jim vino noče včistiti in se vedno moti. Marsikoga preplašilo je spomladi in tudi poleti novo vrenje v vinu in ni si znal sveta od kod je to prišlo. Da se je vino vedno motilo in pričelo v drugič vreti, leži uzrok v tem, da se ni v jeseni v moštu razkrojil radi prenizke toplote ves sladkor in je pričel, ko se je klet spomladi razgrela, vnovič vreti. Kakor lanska jesen je tudi letošnja radi deževja precej hladna. Zato moramo biti letos bolj previdni, da se nam ne dogodi kakor lani. Nadalje skrbimo, da bo vsaj v kleti, kjer mošt vré, dovolj toplo. Najbolj primerna toplota v kleti za časa burnega vrenja je od 15 do 20 °C. Če je mošt jako hladen, ne škodi pa prav nič, če zagrejemo klet tudi na 25 °C. Kedar začenja mošt vreti, ima naj vsaj 12 do 15 °C. Da dosežemo v moštu to toploto, priporočamo, da se vrelna klet ob vrenju mošta preveč ne odpira. Osobito po noči naj bo vedno zaprta. Ako ne pridemo s zapiranjem do zaželjenega namena, moramo zagreti klet s pomočjo peči. Kedar kurimo peč, denimo okoli nje nekak plašč iz desk (špansko steno), da ne bo odbijala gorkote naravnost na blizu ležečo posodo, marveč klet enakomerno grela. Pod plaščem mora biti seveda dovolj prostora, da prihaja zrak h peči. Kdor je bil v šoli, kjer rabijo povsod to steno, zna kaj mislimo. Čim bolj mrzel je mošt, tem bolj močno je kuriti. Če ne moremo niti s kurjavo doseči primerne toplote, segreti moramo en del mošta v snažnem kotlu na 40 °C (da je moren) a ta mošt je viliti potem h ostalemu. To delo ponavljati je toliko časa, da bo ves mošt 12 do 15 °C gork. Nikomur naj ne pade pa na misel, da bi segrel del mošta tako močno, da kar vré ter ga prilil v bedenj. S tem bi dobil ta mošt lahko neprijeten okus. Na drug način segrejemo mošt, če potaknemo v njega od zunaj snažno posodo, v kateri se nahaja vrelna voda. Seveda ne smemo potakniti te posode tako globoko, da se zmeša voda z moštom.

Kaj se godi v moštu kedar vré? Kedar mošt vré, spreminja se grozdni sladkor v druge tvarine in sicer nastanejo iz 100 kg sladkorja 48,4 kg alkohola, 46,6 kg ogljenčeve kisline (sapa, ki vré iz mošta), 3,3 kg glicerina, 0,6 kg jantarjeve kisline, 1,2 kg

celuloze, masti in drugih tvarin. Vrenje prouzroča majhne glivice, ki jih imenujemo drože. Teh glivic je več vrst, nekatere napravljajo boljše vino, druge slabše. Zato se je pričelo v umnem kletarstvu umetno vzgajati dobre vrste glivic ter jih dodajati moštu predno začne vreti. Te glivice pridejo v mošt z grozdem. V moštu se jako hitro množijo. Najbolj jim ugaja gorkota od 15 do 25 °C. Navadnega sladkorja ne morejo te glive povreti, pač pa ga spreminijo najprej s pomočjo neke primesi v grozdni sladkor in šele potem ga povrejejo.

Odprto pismu

knezu in škofu **Napotniku** v Mariboru.
Prezviženi, milostljivi knez in škof! Mi farani iz Dobja pri Planini Vas ponižno prosimo, da vendar enkrat ustrezete našim željam in uplivate na našega župnika **Vurkelca** tako, da si bode takoj poiskal drugo faro. Ta naša želja je utemeljena s tem, da hočemo mi farani pred tem gospodom imeniti vendar enkrat mir in da smo uže do grla siti izivajočih nastopov, kateri izvirajo iz našega farovža, od kar životari v njem ta duhovnik **Gospodov**.

Z najodličnejšim spoštovanjem

miroljubni farani v Dobju pri Planini

Pisma uredništva.

Slivnica. O dotičnem se spogovoriva osebno, toraj bom priobčil Vaš dopis še le v prihodnji številki. Pozdravlja Vas D. — **Ruše:** Priobčimo v prihodnji številki. — **Mozirje:** Pride na vrsto! **Leskovec:** „Puščavnik iz jürovšeka!“ Hvala za Vaš dopis. Priobčili ga bomo v prihodnji številki, ker smo morali tokrat pustiti še druge dopisnike k besedi, kateri so vposlali svoja poročila prej, kakor Vi. Zdravi! — **Črešnjevec:** Bomo priobčili! — **Pilštanj:** Tudi priobčimo! **Doberna pri Celju.** Tudi Vasi farski ponočnjaki pridejo na skorem pod krtačo. — **Iz Srej.** Prosimo kaj družega. Nekaj je namreč preveč osebno, nekaj pa ne občne važnosti. Naslov smo po Vaši želji spremenili. — **Vogričovec.** Brez podpisa roma v koš! Sploh pa je celi dopis razžaljiv! — **Sv. Lenart.** Okrajni zastop in njegova famozna volitev prideta prihodnjič pod krtačo — **Videm.** Dopis sprejeli, toda prepozno, priobčimo prihodnjič! — **St. Juri na Ščavnici.** Tudi prihodnjič! — **Našim dopisnikom!** Srčna hvala za toliko zanimanja! Kakor vidite, ni nam mogoče ustreči vsem željam na enkrat. Vse pride na vrsto!

Naprednjaki, podpirajte samo obrti in gostilne somišljenikov, naprednjakov. Ogičajte se takozvanih „narodnih“ trgovin klerikalcev in prvakov!

Loterijske številke.

Trst, dne 14. oktobra: 83, 60, 67, 25, 24.
Gradec, dne 7. oktobra: 3, 23, 78, 70, 18.

Kateri boleniki rabijo z najboljšim uspehom naravno vracilo namreč Franc Jožefov grenki vrelec (Bitterquelle)? Vsi tisti, kateri so prisiljeni služiti si svoj kruh bodisi s telesnim, bodisi z duševnim delom in ki občutijo vsled teh naporov motenje v prebavljanju, sploh v važnih telesnih organih. Pa tudi tistim ubogim srečnim, kateri so uživali preobilno ob mizi življenja in katerim grozi debelost se svojimi neznosnimi občutki, se priporoča za njihovo zopetno zvrčitev kot najboljše in edino uspešno sredstvo Franc Jožefov grenki vrelec.